

ファーマーズクラブ通信は、やっばし北海道の取り組みや、農業生産者会員の情報を提供する不定期機関紙です

春先は、高温の天気が一時的にあり、最近では低温の曇りがちな天気が続いています、風が強くその影響でアスパラの成長が著しく悪くなる影響がでております。

今回の生産者訪問で網走地区まで足を運びました、2日で920kmと広い北海道ですが気候は同じような傾向です。手を尽くし努力をして後は天に祈ることのみです。お取引先の期待を超えることを目標に、今年も良い野菜作りに取り組んでいます。



一戸農場(有機栽培)
 じゃが芋の倍土作業の最中でした、春先の強風で人参の被害が出て、撒き直しをしました。自家堆肥とボカシ肥料で秋に漉き込みます。じゃが芋は男爵、メイク、北海こがねで、8月には早掘り出荷 ←

谷沢農園(有機栽培)

27年ファーマーズクラブ南瓜評価会でチャンピオンになりました。今年も狙っています。斜里地区は遅霜があり毎年6月後半に定植をしています。9月には収穫します。**チャンピオンシール**を作成し提供します。



約2000箱の限定品/栗ゆたか



森谷農園(有機栽培)

今年は有機圃場を拡大し有機タマネギを増やしていきます。育苗ハウスの活用でほうれん草7月~8月出荷、ズッキーニの栽培試験をしています(全て有機)息子さんも後継しより良い野菜作りに取り組んでいます



枯れた苗と蟻の巣 ←

ドリームファームイザワ(慣行栽培)

南瓜(イーテー)をトンネルで栽培、成長が早く、もうツルが伸びていました。早い出荷が期待できると思います。モミガラで自家堆肥を作り農薬削減に取り組んでいます。大玉トマト(リンカ)の収穫が始まります。



金丸農園(有機栽培)

アイコの一段目が色付き始め糖度も9度と期待しています。蟻の被害を受けた苗もあり、これから捕植をします、殺虫剤を使用できない有機の宿命です。大玉トマトの栽培試験を数種類行っています。



タマネギ栽培試験/高橋試験地案内

海洋ミネラルと卵の卵殻カルシウムを使用し、栽培試験を行っています。

北海道熊石の海洋深層水を500倍に希釈し週一回散布します。卵殻カルシウムは一回施肥と途中2回目施肥を行います。

- 試験区 海洋深層水500倍葉面散布
 海洋深層水+卵殻カルシウム
 卵殻カルシウム 1回
 卵殻カルシウム 2回施肥

目的 タマネギの糖度に与える影響

ミネラル散布
 ミネラル散布
 +卵殻カルシウム
 卵殻カルシウム
 卵殻カルシウム
 2回施肥予定

どのような結果が出るか楽しみです。通常の栽培区も含め、5区画の試験です。素人が挑むのは、巷の評価を検証した方が早いと思い、(株)輝楽里さんのタマネギ圃場を提供して頂いています。卵殻カルシウムは有機資材認定品です。卵の殻を焼成をせず微粉末にし、卵角膜に多く含まれるミネラル成分をそのまま微細化し植物に活用します。

<商品ご紹介>



約300gの株

北海道の「山わさび」(ホースラディッシュ)

北海道の名産品として派手ではありませんが評判の高い山わさびです、先日生産者を訪問しました。専門の生産者で秋に収穫し通年取扱をしております。辛味が特徴でツーンと来て後を引かないのが特徴です、おろし器でおろし、醤油を多めに掛け、ご飯に載せ産産子は辛味を楽しみます。白身魚によく合いイカ刺しにはたまりません。

冷奴、ドレッシングに混ぜ、焼肉に添えて、私は納豆に混ぜ辛味を楽しみます。寿司屋さんでは山わさび鉄火、山わさび巻き、イカのネタに乗せる等利用の仕方もメニューを工夫して増えています。写真は約300gの大きさの山わさびでと、袋入りです、1本で販売しても大きさで話題性があります。

※山わさびはすりおろし10分くらいで辛味が飛んでいきます、生をすりおろし直ぐ食べるのが一番のお勧めです。



約100g袋



瓶詰め山わさび (常温販売)
 醤油味と、味噌味



お惣菜用企画品

山わさび醤油味、味噌味。細巻き、おにぎりに。おにぎりは中に入れずに回りにまぶす様にします。辛味が分散し美味しい。袋の先をカットし絞りだします。

※山わさび加工品には、辛味成分を加えてあります

当社の食品開発で添加物と砂糖は特に配慮しています。その中で砂糖の摂取に注意されている人が多く出来るだけ使わない方が良くもかもしれませんが、使う場面が多くあります。商品は美味しい事が大前提で砂糖は魔法の調味料です。「砂糖に関する情報」をまとめました。次ページに記載しあります。この情報は、雑誌、ホームページを参考にしました、問題がある場合には是非ご指導お願いします

砂糖に関する基礎知識

			さとうきびが原料		
原料	砂糖大根/ビート	さとうきび	白砂糖	三温糖	黒砂糖
種類	てんさい糖	白砂糖、三温糖、きび砂糖、黒砂糖	不純物を除去、甘みだけを抽出した精製糖	白砂糖、グラニュー糖を抽出し、残った液をさらに数回煮詰め、出来た砂糖	精製度が低く栄養価が高い
栽培気候	寒冷地	熱帯地方			
体温	暖める	冷やす/熱帯の植物は体を冷やす傾向			
身体への作用	ゆっくり消化血糖値の上下が緩慢	消化吸収が早い血糖値の上下が激しい、続けて直ぐ取りたくなる、低血糖症発生/糖尿病原因			
	脳が摂取するのはブドウ糖、空腹、焦っている時、疲労時血糖値が低い時に効果	脳が摂取するブドウ糖、空腹、焦っている時、疲労時血糖値が低い時に効果			生活習慣病予防改善効果、骨粗鬆予防効果
	脳内神経物質に働き、リラックス効果。前頭葉で働くセロトニンは精神を安定させる	脳内神経物質に働き、リラックス効果。前頭葉で働くセロトニンは精神を安定させる			
	保湿効果、便秘解消効果、老廃物の排出効果、肌の調子整える	保湿効果			美肌効果
機能	オリゴ糖効果-お腹のビフィズス菌を増やす。ミネラル、その他栄養価含む		ミネラル、栄養価をほぼ含まない	ミネラル、栄養価をほぼ含まない	ミネラル、ビタミンB1、2、6含む
取りすぎ	脂肪として蓄積されるので摂り過ぎは要注意				

※各種比較表

	てんさい糖	白砂糖	三温糖	きび砂糖	黒砂糖
ミネラル含有	○	×	△	○	◎
血糖値への影響	○	×	×	×	×
体の温冷	温	冷	冷	冷	冷
ビフィズス菌増加	○	×	×	×	○
色	薄茶色	白	薄茶色	薄茶色	こげ茶
エネルギー kcal	390	398	394	396	363
タンパク質 g	0	0	0.1	0.2	1.4
脂質 g	0	0	0.1	0.1	0.1
炭水化物 g	97.5	99.4	98.6	98.8	89.4
ナトリウム mg	15~18	1.2	1	16.5	21.5
オリゴ糖 g	5	0	0	0	含む
カルシウム mg	0.5~1.5	1	30	20.8	217
カリウム mg	5~6.5	2		172	1280

栄養分析100g中